



Al servei de la qualitat, la sostenibilitat i la seguretat alimentària

Des del 2001 el Cork Center Laboratory treballa com a centre de prestació de serveis de la Fundació Institut Català del Suro a les indústries surera i vitivinícola. L'experiència adquirida durant aquests anys així com el nostre equipament tècnic es posen al servei dels clients per resoldre qualsevol necessitat relativa a la indústria alimentària.

 @institutcataladelsuro

 www.facebook.com/ICSuro

 @icsuro

 www.linkedin.com/company/icsuro

C/ Miquel Vincke i Meyer, 13
17200 Palafrugell (Girona)
Tel. +34 972 305 661
icsuro@icsuro.com

www.icsuro.com



Paper 100% reciclat

ASSAJOS QUÍMICS

Haloanisols (TCA) i halofenols (en qualsevol tipus de matriu: suro, vi, aigua, licors i destil·lats, fusta o cartró, entre d'altres).

Compostos aromàtics en suro i begudes alcohòliques (Geosmina, Metilisoborneol, Guaiacol, Etil-4 fenol o Etil-4-guaiacol, entre d'altres).

Anàlisi de perfils aromàtics.

Migració global i específica (segons RD 10/2011 de 12 de gener del 2011).

Control de la qualitat de l'aigua (Ph, CONDUCTIVITAT, TERBOLESA, OXIDABILITAT, OLOR, Clor, DQO, DBO, Ferro, Manganès, Nitrogen i Fòsfor).

Control de qualitat de productes químics (aspecte, color, homogeneïtat, viscositat, olor, percentatge sòlids, punt de fusió, solubilitat, percentatge peròxids, densitat, conductivitat i pH).

Infrarroig (FTIR) de mostres de suro i begudes alcohòliques.

Peròxids residuals.

Compostos volàtils en barriques.

Metalls pesats.

Compostos al·lèrgens.

Verificació de documentació en normativa alimentària.

Controls ambientals de bodega.

Longevitat del vi

- Intensitat colorant
- Índex de polifenols totals (IPT)
- Tendència de l'evolució del vi: polifenols totals i polifenols fàcilment oxidables per voltmetria
- Oxigen dissolt en vi
- Permeabilitat a l'oxigen (OTR) de taps per oxoluminiscència
- Oxigen total de l'embotellat (TPO)

ASSAJOS FÍSICS

Absorció d'aigua

Capil·laritat

Desaglomeració

Diàmetre interior coll d'ampolla

Dimensions – Densitat

Estanqueïtat gas-líquid

Força d'extracció tap per a vi i escumós

Humitat

Contingut en pols

Recuperació diametral

Sobrepressió ampolla

Torsió

Pressió interna ampolla



ASSAJOS SENSORIALS

Olfactiu en mostres de suro

Organolèptic en mostres de suro

Avaluació sensorial descriptiva de vins

Tast de vins

ASSAJOS MICROBIOLÒGICS

Recòmpte de llevats, fongs i bacteris

Identificació de microorganismes

Micotoxines

Recòmpte de llevats, fongs i bacteris en superfícies

PERITATGES

FORMACIÓ I ASSESSORAMENT

Tallers d'anàlisi sensorial

Estadística aplicada al sector vitivinícola

Bones pràctiques d'embotellat

Assessorament en projectes de recerca i obtenció de finançament

www.icsuro.com